

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2004年8月5日 (05.08.2004)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2004/064545 A1

- (51) 国際特許分類<sup>7</sup>: A23L 3/3508, 3/3571, A21D 13/00 (81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2004/000592
- (22) 国際出願日: 2004年1月23日 (23.01.2004)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:  
特願2003-014207 2003年1月23日 (23.01.2003) JP
- (71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 協和醸酵工業株式会社 (KYOWA HAKKO KOGYO CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1008185 東京都千代田区大手町一丁目6番1号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および  
(75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 井藤 隆之 (ITOH, Takayuki) [—/—]. 末永 新 (SUENAGA, Arata) [—/—]. 井上 誠二郎 (INOUE, Sejiro) [—/—].

- (84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ヨーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:  
— 國際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

WO 2004/064545 A1

(54) Title: METHOD OF IMPROVING STORAGE PROPERTIES OF FOODS AND DRINKS

(54) 発明の名称: 飲食品の保存性向上方法

(57) Abstract: Foods and drinks characterized by containing a lipase-treated fat/oil; an agent for improving the storage properties of foods and drinks; a method of improving the storage properties of foods and drinks characterized by comprising adding the treated fat/oil as described above; and a process for producing foods and drinks characterized by comprising adding the treated fat/oil as described above to the foods and drinks.

(57) 要約: 本発明は油脂のリバーゼ処理物を含有することを特徴とする飲食品、飲食品の保存性向上剤、該処理物を添加することによる飲食品の保存性向上方法、および該処理物を飲食品に添加することを特徴とする飲食品の製造方法に関する。